

NaturReich – Wissen



Ausbildung als Kräuter- und Naturwirt*in mit Zertifikat 6. Jahrgang - Ausbildungsjahr 2025/ 2026

Einmal monatlich an einem Samstag von 09.00 bis 17.00 Uhr findet dieses Seminar statt.

Ausbildungsorte sind:

Praxis: auf dem Kräuter- und Naturhof in

15754 Heidensee/ OT Kolberg und in der näheren Umgebung

Theorie: im Jugendbildungszentrum in 15754 Heidensee/ OT Blossin

Klasse 6.09	Kurstage
22. März 2025 -Praxis und Theorie	1
12. April 2025 - Praxis und Theorie	2
10. Mai 2025 - Praxis und Theorie	3
31. Mai 2025 - Praxis und Theorie	4
28. Juni 2025 - Praxis und Theorie	5
26. Juli 2025 - Praxis und Theorie	6
16. August 2025 - Praxis und Theorie	7
20. September 2025 - Praxis und Theorie	8
18. Oktober 2025 - Praxis und Theorie	9
15. November 2025 - Praxis und Theorie	10
06. Dezember 2025 - Praxis und Theorie	11
Abgabe schriftliche Abschlussarbeit	
17. Januar 2026 - Praxis und Theorie ½ Tag, mündliche Prüfung ½ Tag – Vorträge	12
07. Februar 2026 mündliche Prüfung – ganztägig / Vorträge	13
07. März 2026 Präsentation der Herbarien	Abschluss/ Zertifikatsübergabe

Ihre Anmeldung richten Sie bitte in schriftlicher Form an
kraeuterundnaturhof@gmail.com mit der Angabe einer postalischen Anschrift
und ihrer Telefonnummer.

Die monatliche Kursgebühr beträgt 159,50 €.
Der Vertrag wird Ihnen im Januar 2025 zugesandt.



Inhalte für die Ausbildung als Kräuter- und Naturwirt*in mit Zertifikat sind:

- biologische Grundkenntnisse mit Schwerpunkt von Wildkräutern und Bäumen
- Merkmale, Unterschiede, Pflanzenfamilien, primäre und sekundäre Inhaltsstoffe
- Signaturlehre von Pflanzen und Bäumen in Verbindung zu uns Menschen
- Ethnobotanik - in Bezug auf ihre Verwendung durch den Menschen: als Nutzpflanzen, als Medizin (Pflanzenheilkunde, Volksmedizin), im Einsatz für die Küche und im Brauchtum
- praxisbezogener Unterricht: sichere Bestimmung von Pflanzen und Bäumen, sammeln, Ernte, Lagerung, Verarbeitung, Konservierung, Einsatz für Küche, Gesundheit, Räucherkunde, Gewürzkunde
- Grundlagen für die Herstellung von Salben, Tinkturen, Auszügen, Umschlägen und Teemischungen
- Pädagogik - Anleitung zur Planung und Durchführung von Veranstaltungen, Führungen, Workshops, Wanderungen
- rechtliche Grundlagen für Wanderungen, Anleitung für Workshops und für den Verkauf von Produkten
- Teemischungen nach der Traditionellen Chinesischen Medizin mit europäischen Kräutern --
- Waldwissen – Heilkraft von Bäumen und deren Einsatz in der Küche und für die Gesundheit
- Gemmotherapie, Knospenlehre- Einsatz für die Küche und Gesundheit
- Anfertigung eines Herbariums von 35 Pflanzen und/ oder Bäumen
- Anfertigung einer Jahresabschlussarbeit über 15 Seiten
- mündliche Prüfung mit einem naturbezogenen Thema der eigenen Wahl von 30 Minuten